La cuisson magique constitue la "grande nouvelle" dans la colonne de recettes des grandes revues!

Lisez et apprenez ce qui en est!

LES DÉBUTANTES SONT RAVIES!

Sans doute, même les nouvelles mariées, qui "savent à peine faire bouillir de l'eau et rôtir du pain", étonnent leur mari par les mets savoureux qu'elles préparent, sans difficulté, grâce à ce livre de recettes *magiques*!

MERVEILLEUX EN CAS D'URGENCE!

Lorsque l'horloge vous dit: "Il n'est plus temps de préparer ce plat spécial", dites-vous: "J'en *ai* le temps", et recourez à ce livre de recettes. Avec son aide, vous *aurez* le temps, même si vos convives sont à votre porte.

IL ENCHANTE LA CUISINIÈRE AVERTIE!

Vous vous réjouirez non seulement parce que ces recettes magnifiques sont plus faciles et plus rapides que les autres, mais parce qu'elles ajouteront du lustre à votre réputation de cuisinière habile. Les garnitures de tartes au citron que vous préparerez désormais auront une consistance crémeuse incomparable, vos glaces au chocolat une succulence prodigieuse, vos sauces au chocolat . . . Mais lisez plutôt. Jamais un livre de recettes comme celui-ci ne fut publié.



La Revue Populaire

La Bonne Cuisine Canadienne

Par Germaine Taillefer

BISCUITS AU CHOCOLAT

GATEAU FROID INDIVIDUEL AU CARAMEL

OEUFS DURS AU CURRY

SAUCE A LA MENTHE HEINZ

GLACE A L'ORANGE

CREME GLACEE AUX FRUITS

Notre Bonne Cuisine Canadienne

PAIN CELLOPHANE

JAMBON CUIT A LA SAUCE AUX RAISINS

EAGLE BRAND BAKED CUSTARD

PAIN AU FROMAGE RAPIDE

LE PETIT JOURNAL

LE LAIT DANS L'ALIMENTATION

LA CUISINE À L'ANCIENNE MODE

LES CHOUX-FLEURS

COMME DIT L'AUTRE...

Lisez cette page, sinon vous pourriez manquer ces recettes!

Les recettes magiques de ce livre, sans exception, exigent du lait condensé-sucré . . . "Est-ce le même que le lait évaporé? "dira-t-on . . . NON! Le lait évaporé ne peut absolument pas réussir aucune des recettes de ce livre. Vous *devez* employer du lait condensé-sucré . . . Comprenez bien en quoi diffèrent ces deux produits.

LAIT CONDENSÉ-SUCRÉ

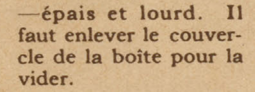






—vendu en boîte basse

—contient du sucre. C'est un mélange de lait et de sucre et il goûte le sucre.

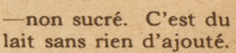


—épais et lourd. Il faut enlever le couvercle de la boîte pour la vider.

LAIT ÉVAPORÉ



—vendu en boîte haute.



—non sucré. C'est du lait sans rien d'ajouté.



—assez clair pour s'écouler de la boîte par un trou minuscule percé dans le couvercle.

Vous serez assuré d'avoir du *lait condensé-sucré*, si vous vous souvenez du nom EAGLE

MAYONNAISES

. . . plus faciles, plus rapides, plus économiques!

MAYONNAISE AU FROMAGE DOMESTIQUE

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse vinaigre
½ cuil. à thé sel
¾ cuil. à thé farine de moutarde
½ cuil à thé paprika
½ tasse fromage domestique

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, le vinaigre, le sel, la moutarde et le paprika. Tamisez le fromage domestique et ajoutez-le au mélange; battez en démêlé lisse. (On peut remplacer le fromage domestique par 1 paquet, 3 onces, de Fromage à la Crème Borden). Si vous voulez épaissir la mayonnaise, mettez-la refroidir au réfrigérateur avant de servir. S'emploie dans les salades aux fruits ou aux légumes verts. Recette pour 1⅔ tasse.

MAYONNAISE À LA MOUTARDE

¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse catsup aux tomates
¼ tasse moutarde préparée

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé Sucré, le catsup et la moutarde préparée. Si vous voulez épaissir la mayonnaise, mettez-la refroidir au réfrigérateur avant de servir. Accompagne la salade de laitue ou de légumes. Recette pour ¾ tasse.

CÉLÈBRE MAYONNAISE CANADIENNE

(sans huile)

2 oeufs bien battus
1 cuil. à thé sel
1 cuil. à thé farine de moutarde
1 boîte Lait Eagle Condensé-Sucré
1 tasse vinaigre

Battez vigoureusement, durant quelques minutes, les quatre premiers ingrédients, ajoutez le vinaigre, mêlez bien et laissez épaissir au repos durant quelques heures.

Cette mayonnaise se conserve indéfiniment.

MAYONNAISE CONDIMENT

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse vinaigre
½ cuil. à thé sel
¾ cuil. à thé farine de moutarde
½ cuil. à thé paprika
½ tasse olives, marinades sucrées et piment doux, mélangés et hachés fin

Amalgamez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, le vinaigre, le sel, la moutarde et le paprika; ajoutez les olives, les marinades sucrées et le piment doux; battez en mélange lisse. Si vous voulez épaissir la mayonnaise, mettez-la refroidir au réfrigérateur avant de servir. Accompagne la viande, le poisson ou les salades de légumes cuits. Recette pour 1⅔ tasse.

Préparez une "Mayonnaise cuite" sans cuisson!

MAYONNAISE ÉCONOMIQUE

(Sans huile, sans oeuf)

1⅓ (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1 cuil. à thé sel
½ tasse vinaigre
1 cuil. à thé farine de moutarde

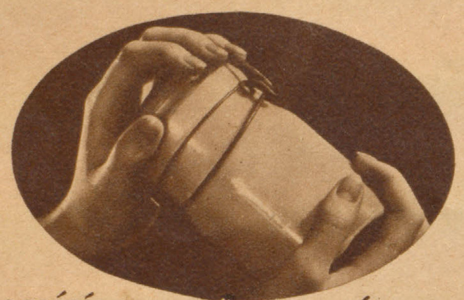
Amalgamez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, le sel, le vinaigre et la moutarde. Brassez jusqu'à épaississement. Si vous désirez plus de consistance, mettez refroidir la mayonnaise au réfrigérateur avant de servir. Recette pour 1¾ tasse.

. . . .

Vous rappelez-vous la "mayonnaise cuite" que preparait votre mère? Celle-ci a la même saveur. Recommandée pour la salade au chou.




Mayonnaise en Brassant Quelque Peu
(Il suffit de mettre les ingrédients dans un bol, de les brasser, pour les amalgamer et les voir s'épaissir en une mayonnaise parfaitement liée. Fini l'ennui de verser l'huile goutte à goutte et de remuer encore et encore!)
MAYONNAISE MAGIQUE
⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse vinaigre ou jus de citron
¼ tasse huile à salade ou beurre fondu
1 jaune d'oeuf
½ cuil. à thé sel
Quelques grains cayenne
1 cuil à thé farine de moutarde
Mettez les ingrédients dans un bol. Battez-les avec un fouet à oeufs rotatif, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Si vous désirez plus de consistance, faites refroidir dans le réfrigérateur avant de servir. Recette pour 1¼ tasse.
MAGIQUE!



VOUS PRÉFÉREZ PEUT-ÊTRE LA MÉTHODE PAR AGITATION? En agitant les ingrédients réunis dans un bocal d'une chopine, vous pouvez préparer la Mayonnaise Magique, dont la recette est à la page de gauche. Mettez les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans un bocal d'une chopine. Vissez bien le couvercle et agitez vigoureusement durant 2 minutes.

. . . .

POUR DOUBLER LA RECETTE: On fait usage d'un oeuf entier au lieu d'un jaune d'oeuf et on double la quantité des autres ingrédients, ce qui donne 2½ tasses de mayonnaise.

. . . .

AIMEZ-VOUS L'HUILE? On peut ajouter une tasse supplémentaire d'huile à cette recette de Mayonnaise Magique, si on l'aime très onctueuse.

D'AUTRES PRÉFÈRENT LE BEURRE FONDU à la place de l'huile. Essayez cette méthode et la famille en décidera.

. . . .

L'AIMEZ-VOUS PLUS VINAIGRÉE? Le vinaigre dans la Mayonnaise Magique peut être augmenté jusqu'à la ½ tasse, si on apprécie la saveur acide.

ET MAINTENANT, DU NOUVEAU— Voyez la superbe mayonnaise préparée avec cette même recette!

MAYONNAISE AU RAIFORT

1 recette Mayonnaise Magique
2 cuil. à soupe raifort préparé

Préparez une Mayonnaise Magique. Au moment de servir, amalgamez-y le raifort. Recette pour 1⅓ tasse.

MAYONNAISE À LA CRÈME

1 Mayonnaise Magique
½ tasse crème à fouetter

Préparez une Mayonnaise Magique. Au moment de servir amalgamez-y la crème fouettée. Recette pour 1¾ tasse.

MAYONNAISE MILLE ÎLES

1 mayonnaise magique
2 cuil. à thé jus de citron
½ cuil. à thé sel
⅔ tasse sauce Chili
6 olives farcies, émincées
1 cuil. à soupe piment vert, émincé

Préparez la recette de Mayonnaise Magique. Au moment de servir, amalgamez-y le jus de citron, le sel, la sauce Chili, les olives émincées et le piment vert. Recette pour 2¼ tasses.

REMARQUE: AVEC 1 BOÎTE DE LAIT EAGLE ON PRÉPARE 2 MAYONNAISES!



"Elle va faire des caillots" . . . "Elle va tourner", vous diront vos amies en vous voyant essayer cette méthode nouvelle, si rapide. Mais n'en continuez pas moins à fouetter votre Mayonnaise Magique. Vous obtiendrez bientôt cette mayonnaise parfaitement liée, savoureuse, affriolante, que des milliers de familles préfèrent à la mayonnaise ordinaire, préparée à la maison ou achetée toute faite.



Si vous avez déjà préparé une mayonnaise suivant la méthode ordinaire, vous savez combien il est ennuyeux de verser l'huile goutte à goutte et de battre indéfiniment. Et avec tout ce travail fatigant, l'incertitude de la réussite. Grâce à la recette de la Mayonnaise Magique, à la page opposée, vous n'aurez plus à subir ni cet ennui, ni cette fatigue!



"Je connais les mets appréciés des hommes: j'ai fait partie d'un comité pour les petits soupers de leur club", écrit Madame T. E. L. "Quand nous leur servons de la Mayonnaise Magique avec la salade au chou, nous sommes certaines que, le lendemain, les femmes de ces messieurs nous demandent, par téléphone, la recette de "cette mayonnaise dont mon mari ne fait que parler." Evidemment les hommes se régalent de la Mayonnaise Magique!"

Enfin!

Des COSSETARDES qu'on ne peut manquer!

COSSETARDE AU FOUR

¾ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2¼ tasses eau chaude
3 oeufs
¼ cuil. à thé sel
Pincée de muscade

Diluez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau chaude et versez-le graduellement dans les oeufs légèrement battus. Ajoutez le sel. Versez dans un moule ou dans des coupes à cossetarde. Saupoudrez de muscade. Mettez dans une lèchefrite remplie d'eau chaude à la hauteur de la cossetarde et faites cuire environ 40 minutes à four doux (300° F.), ou jusqu'à ce que la cossetarde soit prise. Elle est à point quand elle n'adhère plus à une lame de couteau. Recette pour six convives.

COSSETARDE AU CARAMEL

On procède suivant la recette de la Cossetarde au Four, mais on emploie du Lait Eagle Condensé-Sucré, caramélisé (voir à la page 10 la méthode pour caraméliser) au lieu du Lait Eagle ordinaire.

COSSETARDE AU COCO

On prépare une cossetarde au four et on ajoute de ¾ à 1 tasse de noix de coco filamentée.

COSSETARDE AUX AMANDES

Préparez une Cossetarde au Four et ajoutez ½ tasse amandes pilées.

COSSETARDE AU CACAO

¾ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
⅓ tasse cacao
2¼ tasses eau chaude
3 oeufs
¼ cuil. à thé sel
½ cuil. à thé vanille

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré et le cacao. Ajoutez l'eau et versez, à travers un tamis, sur les oeufs légèrement battus. Ajoutez le sel et la vanille. Versez dans un moule ou dans des coupes à cossetarde. Mettez dans une lèchefrite, remplie d'eau chaude à la hauteur de la cossetarde. Faites cuire environ 40 minutes, à four doux (325° F.), ou jusqu'à ce que la cossetarde soit prise. Elle est à point quand elle n'adhère plus à une lame de couteau. Recette pour 6 convives.

Voyez cette Cossetarde parfaite, brillante, molle, tremblotante!



qu'on manque rarement — Apprenez-en le secret!

COSSETARDE AUX PÊCHES

¾ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2¼ tasses eau chaude
3 oeufs
¼ cuil. à thé sel
8 moitiés de pêches en conserve
Muscade

Diluez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau chaude et versez-le graduellement dans les oeufs légèrement battus. Ajoutez le sel. Mettez les moitiés de pêches dans un moule beurré. Versez sur les pêches le mélange de Lait Eagle; saupoudrez de muscade. Mettez dans une lèchefrite, remplie d'eau chaude à la hauteur de la cossetarde, et faites cuire environ 40 minutes, à four doux (325° F.), ou jusqu'à ce que la cossetarde soit prise. Elle est à point quand elle n'adhère plus à une lame de couteau. Recette pour 8 convives.

COSSETARDE À L'ORANGE ET MERINGUE

1⅓ tasse (1 Boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
3 oranges
3 oeufs
3 cuil. à soupe sucre granulé

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec la pulpe coupée en dés et le jus des oranges. Ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus. Versez dans un moule beurré. Garnissez d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus en neige et le sucre. Faites brunir la meringue à four modéré (325° F.), 15 minutes. Recette pour six convives.

Faites Des Prodiges en préparant des

POUDINGS!

POUDING RIZ À LA CRÈME

½ tasse riz
3 tasses eau
1 cuil. à thé sel
¾ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse raisins
2 oeufs (au goût)

Lavez bien le riz et faites-le attendrir au bain-marie avec l'eau et le sel. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et les raisins. Continuez la cuisson dix minutes. Servez chaud ou froid. Recette pour six convives.

REMARQUE: Si vous employez des oeufs, ajoutez-les bien battus au Lait Eagle Condensé-Sucré et aux raisins.

POUDING AU PAIN

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
3 tasses eau chaude
2 tasses pain en petits dés ou miettes de pain frais tamisées
2 oeufs
1 cuil. à soupe beurre fondu
¼ cuil. à thé sel
1 cuil. à thé vanille ou zeste râpé d'un citron

Diluez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau chaude; versez sur le pain et laissez tiédir. Ajoutez, en remuant, les oeufs légèrement battus, le beurre fondu, le sel, la vanille ou le zeste râpé d'un citron. Versez dans un moule que vous mettez dans une lèchefrite, remplie d'eau chaude. Faites cuire 45 minutes, à four modéré (350° F.). Servez avec de la crème ou avec une sauce aux fruits. Recette pour 8 convives.

POUDING AU PAIN ET AU CACAO

Préparez un Pouding au Pain et ajoutez ⅓ tasse de cacao, au pain en petits dés ou aux miettes de pain tamisées. Employez, pour aromatiser, de la vanille au lieu du zeste de citron râpé.

POUDING CARAMÉLISÉ, AU PAIN

Préparez un Pouding au Pain et employez du Lait Eagle Condénsé-Sucré, caramélisé (voir, page 10, la méthode pour caraméliser), au lieu du Lait Eagle ordinaire.

POUDING À LA CRÈME DE TAPIOCA

¾ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2¼ tasses eau chaude
4 cuil. à soupe tapioca à cuisson rapide
¼ cuil. à thé sel
2 oeufs séparés
1 cuil. à thé vanille ou autre essence

Diluez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau chaude. Portez à ébullition, dans un bain-marie. Ajoutez, en remuant, le tapioca à cuisson rapide et prolongez la cuisson 3 minutes, ou jusqu'à ce que le tapioca soit transparent. Ajoutez le sel. Versez graduellement le tapioca chaud sur les jaunes d'oeufs légèrement battus, en remuant constamment. Remettez au bain-marie et faites cuire encore 3 minutes. Versez lentement sur les blancs d'oeufs battus en neige et incorporez légèrement. Ajoutez la vanille ou l'autre essence. Recette pour 8 convives.



N'exige que 5 Minutes de Cuisson!

POUDING MOUSSEUX AU CHOCOLAT

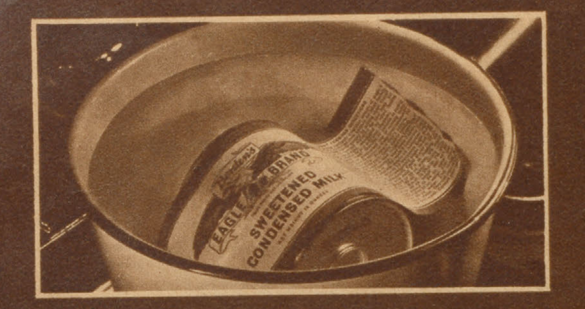
2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
⅓ tasse eau
2 blancs d'oeufs

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré; remuez environ cinq minutes au-dessus de l'eau bouillante, jusqu'à épaississement. Retirez du feu et ajoutez l'eau. Laissez tiédir environ 5 minutes. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans des coupes à sorbet. Refroidissez. Recette pour 6 convives.

ESCALOPE AUX POMMES

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à soupe jus de citron
1 oeuf séparé
½ tasse miettes de petits fours secs ou de gâteau
½ tasse compote de pommes non sucrée

Amalgamez le Lait Eagle Condensé Sucré avec le jus de citron et le jaune d'oeuf. Ajoutez les miettes de gâteau ou de petits fours et la compote de pommes que vous aurez mêlées ensemble. Incorporez le blanc d'oeuf battu en neige. Versez dans un moule beurré. Faites cuire à four modéré (350° F.) 30 minutes ou jusqu'au brun doré. Servez avec de la crème fouettée, au goût. Recette pour 4 convives.



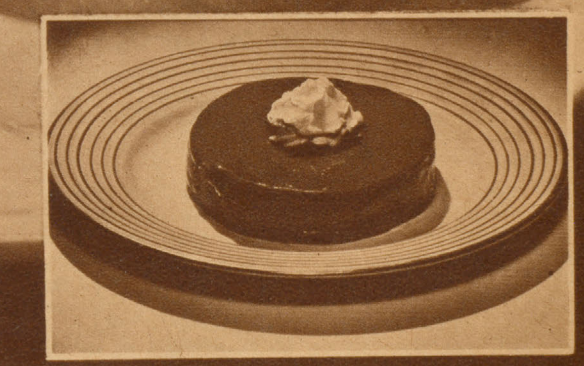
MAGIQUE!

Pouding préparé sans ouvrir la boîte!

POUDING MAGIQUE AU CARAMEL

(Lait Eagle Caramélisé)

Mettez une ou plusieurs boîtes de Lait Eagle Condensé-Sucré dans une bouilloire d'eau bouillante et continuez l'ébullition durant 3 heures. ATTENTION: veillez à ce que la boîte soit toujours couverte par l'eau.





Ce Pouding Magique au Caramel, dont la recette est sur la page de gauche, est une merveille! Pourquoi n'en feriez-vous pas cuire plusieurs boîtes à la fois. Ce pouding se conservera dans la boîte scellée jusqu'au moment de le servir! Nul pouding au caramel déjà goûté ne possède à ce point l'exquise saveur de caramel!

POUR SERVIR EN TRANCHES, TEL QU'ILLUSTRÉ À GAUCHE. Réchauffez la boîte, en la plongeant dans l'eau chaude, une minute environ. Percez le fond de la boîte pour y laisser pénétrer l'air; enlevez le dessus avec un ouvre-tout, en coupant par le côté, tout près du bord et en commençant à la soudure. Détachez le caramel des parois de la boîte avec un couteau de table passé à l'eau chaude. Versez sur un plat. Tranchez avec un couteau passé à l'eau chaude. Garnissez de crème fouettée, de fruits ou d'amandes. Ou, avant de garnir, mettez chaque tranche de caramel sur une tranche d'ananas ou de gâteau.

OU—ESSAYEZ CETTE SUPERBE MÉTHODE DE LE SERVIR EN COUPES À SORBETS! Amalgamez le Pouding Magique au Caramel avec de l'eau chaude, du café ou des jus de fruits. Battez en démêlé lisse et versez dans des coupes à sorbets. Garnissez de crème fouettée, d'amandes, de fruits, etc., au goût.

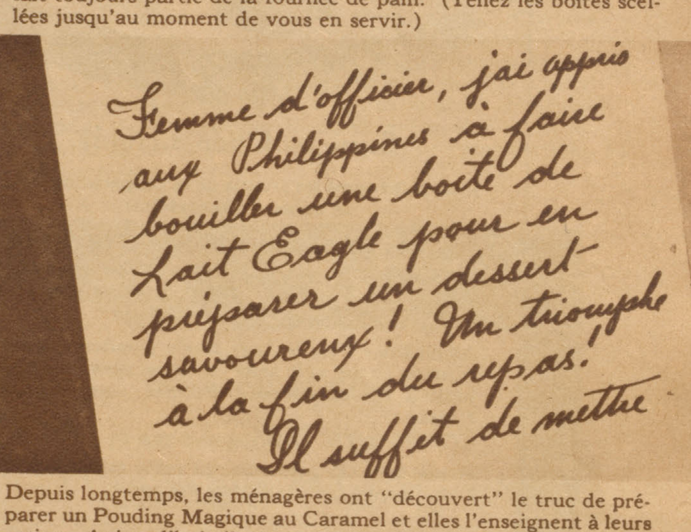
OU SI VOUS UTILISEZ UNE MARMITE AUTOCLAVE. Si vous caramélisez le Lait Eagle à l'autoclave, que ce soit à la pression de 15 livres, durant 1 heure.

OU SI VOUS CUISEZ AU FOUR, AUJOURD'HUI, mettez 1 ou plusieurs boîtes scellées de Lait Eagle Condensé-Sucré dans une bouilloire d'eau bouillante. Faites bouillir à gros bouillons, couvrez la bouilloire et mettez-la à four modéré (350° F.). Prolongez l'ébullition durant 3 heures. ATTENTION: ayez soin de tenir les boîtes couvertes par l'eau. Il vous faudra ajouter de l'eau de temps à autre.

Le Lait Eagle Caramélisé Fournit La Base De Nombreux Régals! En plus de la préparation de ces merveilleux poudings, on emploie le Lait Eagle caramélisé (Pouding Magique au Caramel) pour la préparation de sauces savoureuses, de garnitures de tartes, de glaces pour gâteaux, etc. Partout dans ce livre, vous trouverez des recettes de mets succulents, à base de Lait Eagle caramélisé.



Il est aussi facile de faire cuire plusieurs boîtes qu'une seule. Ainsi, aujourd'hui, disons que nous ferons caraméliser quatre boîtes: une pour le Pouding au Caramel du jour, deux pour la réserve en cas d'urgence, et la dernière pour la préparation d'une superbe garniture de tarte au caramel destinée à remplir la croûte de tarte qui fait toujours partie de la fournée de pain. (Tenez les boîtes scellées jusqu'au moment de vous en servir.)



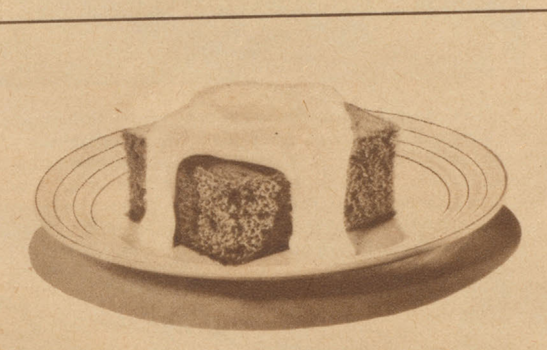
Femme d'officier, j'ai appris aux Philippines à faire bouillir une boîte de Lait Eagle pour en préparer un dessert savoureux! Un triomphe à la fin du repas! Il suffit de mettre

Depuis longtemps, les ménagères ont "découvert" le truc de préparer un Pouding Magique au Caramel et elles l'enseignent à leurs amies. Aujourd'hui, il est en usage dans le New York blasé, comme il l'est en pays lointains, où le Lait Eagle est transporté par des cargos ou à dos de mulets. Une recette de ce mérite va loin!



"Une histoire en l'air", diront vos amies, quand vous leur enseignerez à préparer le Pouding Magique au Caramel, en faisant bouillir le Lait Eagle dans sa boîte scellée. Mais quand elles auront vu et quand elles auront goûté sa riche saveur de caramel au brun doré, elles vous remercieront de leur avoir appris ce truc unique!

Les SAUCES exigent-elles du temps? Voici qui prouve le contraire!



Sauce au Citron a Froid!

(Rappelez-vous les ennuis de la préparation et de la cuisson d'autrefois!)

SAUCE MAGIQUE AU CITRON

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse jus de citron
1 cuil. à thé zeste de citron râpé

Amalgamez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, le jus de citron et le zeste de citron râpé. Remuez jusqu'à épaississement. Recette pour environ 1 tasse.

. . . .

Remarque: On peut éclaircir cette sauce avec de l'eau jusqu'à la consistance voulue.

. . . .

Servez-la avec le pouding de ménage ou le pain d'épices.

SAUCE CRÉMEUSE AUX FRUITS

Préparez une Sauce Magique au Citron et ajoutez l'un des fruits suivants quand le mélange est épaissi:

1 tasse fraises hachées
1 tasse framboises fraîches
2 bananes, en dés
1 tasse ananas râpé, égoutté

SAUCE FIGÉE SANS BEURRE

1¼ à 1½ tasse sucre à glacer, tamisé
½ cuil. à thé vanille
¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
Cannelle

Mêlez la moitié du sucre à glacer, tamisé, avec le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez la vanille, puis assez de sucre à glacer pour donner la consistance voulue. Formez le démêlé en rouleau et saupoudrez de cannelle. Coupez en tranches, au moment de servir. Recette pour environ 1½ tasse.

SAUCE MOUSSELINE POUR POUDING

1 oeuf séparé
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
⅛ cuil. à thé sel
½ cuil. à thé vanille

Battez le jaune d'oeuf avec le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez le sel et la vanille. Incorporez le blanc d'oeuf battu en neige. Recette pour 1 tasse.

SAUCE MOUSSELINE AU VIN

Préparez une Sauce Mousseline pour Pouding sans vanille et ajoutez une cuillerée à soupe de vin de Xérès (Sherry) ou son extrait. Recette pour 1 tasse.

SAUCE CARAMÉLISÉE À L'ANANAS

¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré (caramélisé)
¼ tasse jus d'ananas

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré, caramélisé (voir la méthode pour caraméliser, page 10) et le jus d'ananas. On peut varier à volonté la quantité de jus. Recette pour environ ⅔ tasse.



SAUCE AU CHOCOLAT en 5 minutes!

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
⅛ cuil. à thé sel
½ à 1 tasse eau chaude

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et faites épaissir 5 minutes au-dessus de l'eau bouillante, en brassant Ajoutez le sel et l'eau chaude requise pour la consistance désirée. Recette pour 2 ou 2½ tasses.

. . . .

Jamais granuleuse! Ni trop épaisse, ni trop claire!

GÂTEAUX RÉFRIGÉRÉS Magnifiques et Faciles à préparer!

PAIN CELLOPHANE

½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
4 cuil. à soupe confitures fraises ou framboises
1 cuil. à soupe jus de citron
½ tasse crème à fouetter
1 paquet petits fours enveloppés en cellophane

Mêlez le Lait Eagle Condensé-Sucré, les confitures et le jus de citron et incorporez à la crème fouettée. Ouvrez avec précaution, par le dessus, le paquet de petits fours, retirez-les, excepté le dernier. Mettez une bonne cuillerée du démêlé sur ce petit four. Répétez jusqu'au dernier en pressant. Fermez bien le paquet. Mettez dans la glacière pour la nuit. Enlevez le papier, tranchez en diagonale et servez. On garnit à volonté de crème fouettée et d'une cerise au marasquin. On peut remplacer le cellophane par du gros papier ciré. Recette pour huit convives.

GÂTEAU RÉFRIGÉRÉ À L'ÉRABLE

1⅓ tasse (1 boite) Lait Eagle Condensé-Sucré
⅔ tasse sirop d'érable
½ tasse crème à fouetter
24 gaufres à la vanille

Dans une lourde casserole, amalgamez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré et le sirop d'érable. Faites mijoter sur feu doux, en remuant constamment, environ 4 minutes, jusqu'à épaississement du mélange. Refroidissez. Battez la crème jusqu'à consistance ferme et incorporez-la au démêlé. Foncez de papier ciré un moule étroit et long. Couvrez d'une couche de mélange à l'érable, puis d'une autre couche de gaufres, et alternez ainsi jusqu'à épuisement du mélange à l'érable, les gaufres couvrant le dessus. Refroidissez au réfrigérateur durant 6 heures ou plus. Démoulez sur un plateau et enlevez le papier ciré avec précaution. Tranchez et servez sans apprêt, ou garni de crème fouettée. Recette pour 8 convives.



Nouveau! Facile!

GÂTEAU RÉFRIGÉRÉ AUX FRUITS

1⅓ tasse (1 boite) Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse jus de citron
1 tasse cerises coupées en quatre, framboises entières ou fraises tranchées
24 gaufres à la vanille

Mêlez le Lait Eagle Condenseé-Sucré et le jus de citron. Ajoutez les fruits épluchés. Foncez de papier ciré un moule étroit et long, ou un moule à ressort. Couvrez d'une couche du mélange de fruits, puis d'une autre couche de gaufres, et alternez ainsi jusqu'à épuisement du mélange de fruits, les gaufres couvrant le dessus. Refroidissez au réfrigérateur durant 6 heures et plus. Démoulez sur un plateau et enlevez le papier ciré avec précaution. On peut garnir le dessus de fruits. Tranchez et servez sans apprêt, ou garni de crème fouettée. Recette pour 8 convives.

GÂTEAU ROULÉ AUX DATTES ET AUX AMANDES

½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à thé eau
½ livre gaufres à la vanille
½ lb. dattes dénoyautées, hachées (1 tasse)
½ tasse amandes de Grenoble pilées

Amalgamez parfaitement le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau. Roulez en miettes les gaufres à la vanille. Mêlez aux dattes hachées menu et aux amandes de Grenoble pilées. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et pétrissez le tout en démêlé bien homogène. Formez en rouleau sur un plat. Couvrez de papier ciré. Refroidissez au réfrigérateur, durant 12 heures ou plus. Servez détaillé en tranches et garnissez de sauce ordinaire ou de crème fouettée. Recette pour huit convives.

AVIS: Tous ces gâteaux réfrigérés se refroidissent dans la glacière ordinaire comme dans le réfrigérateur automatique.



Un amour de recette

GÂTEAU FRANÇAIS FROID

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse eau
Gaufres vanillées

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et remuez cinq minutes, jusqu'à épaississement du mélange. Ajoutez l'eau. Foncez un moule en long de papier ciré et placez au fond une mince couche de chocolat. Puis ajoutez une autre couche de gaufres vanillées. Répétez jusqu'à épuisement du chocolat. Garnissez le dessus de gaufres. Laissez mûrir 24 heures dans la glacière. Avant de servir, démoulez sur un plat et enlevez soigneusement le papier ciré. Tranchez. On garnit, au goût, de crème fouettée. Recette pour huit convives.

BISCUITS AU GINGEMBRE CARAMÉLISÉS

1 boîte Lait Eagle Condensé-Sucré (caramélisé)
2 douzaines biscuits au gingembre
Gingembre confit

Battez le Lait Eagle Condensé-Sucré (voir la méthode pour caraméliser, page 10) jusqu'à ce qu'il soit lisse et crémeux. Masquez-en les biscuits au gingembre. Mettez en pile 4 biscuits au gingembre pour chaque portion. Masquez le dessus et les côtés de chaque portion avec le Lait Eagle Condensé-Sucré caramélisé et garnissez de gingembre confit, haché fin. Refroidissez au réfrigérateur durant 8 heures ou plus. Recette pour 6 convives.

GÂTEAU RÉFRIGÉRÉ À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse jus de citron
2 oranges, les membranes des quartiers enlevés, en dés
Gaufres au chocolat

Mêlez le Lait Eagle Condensé-Sucré, le jus de citron et les quartiers d'orange en dés. Foncez avec du papier ciré un moule à pain ou un moule à ressort. Couvrez d'une couche du mélange de fruit, puis d'une autre couche de gaufres au chocolat, et alternez ainsi jusqu'à épuisement du démêlé, les gaufres couvrant le dessus. Refroidissez au réfrigérateur 12 heures ou plus. Démoulez sur un plateau et enlevez le papier ciré avec précaution. Coupez en tranches. Recette pour 8 convives.

PAIN FROID AUX GUIMAUVES

½ lb. guimauves
¼ tasse eau
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse amandes pilées
½ tasse dattes dénoyautées
2½ tasses biscuits Graham émiettés

Coupez les guimauves en carrés et versez l'eau dessus. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, les amandes pilées et les dattes hachées. Amalgamez. Ajoutez les biscuits émiettés et mêlez parfaitement. Roulez ou formez en petits pains d'environ six pouces de largeur par trois de diamètre et rangez dans un moule profond, foncé de papier ciré. Laissez mûrir 12 heures avant de servir en tranches. On garnit à volonté de crème fouettée. Ces pains se conservent frais plusieurs jours. Recette pour dix convives.

GÂTEAU MAGIQUE, RÉFRIGÉRÉ, À LA GELÉE

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse jus de citron
⅔ tasse gelée de groseilles rouges (gadelles), ou de canneberges (atocas)
24 gaufres à la vanille

Mêlez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le jus de citron. Ajoutez la gelée de groseilles rouges ou de canneberges et mêlez avec une fourchette d'argent. Foncez de papier ciré un moule étroit et long. Couvrez d'une couche du mélange, puis d'une couche de gaufres, et alternez ainsi jusqu'à épuisement du démêlé, les gaufres couvrant le dessus. Refroidissez au réfrigérateur 12 heures et plus. Démoulez sur un plateau et enlevez le papier ciré avec précaution. Tranchez et servez sans apprêt, ou garni de crème fouettée. Recette pour 6 convives.

Tournez la SORBETIÈRE! Servez une CRÈME GLACÉE Parfaite!

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

(Méthode pour la sorbetière)

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré	2 tasses crème de table
	1 tasse eau froide
	1 cuil. à soupe vanille

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, la crème de table, l'eau froide et la vanille. Passez à la sorbetière de deux pintes. Enlevez le batteur. Entourez de sel et de glace durant une heure ou plus. Recette pour 1¼ pinte.

CRÈME GLACÉE AUX BANANES

(Méthode pour la sorbetière)

Procédez comme pour la Crème Glacée à la Vanille, mais employez 1 cuillerée à thé de jus de citron au lieu de la vanille. Pilez 3 bananes en pulpe lisse, avec une fourchette d'argent et ajoutez à la crème glacée, après avoir enlevé le batteur.

CRÈME GLACÉE AUX ARACHIDES PRALINÉES

(Méthode pour la sorbetière)

Procédez comme pour la Crème Glacée à la Vanille et mettez seulement 1 cuillerée à thé vanille. Après avoir enlevé le batteur, ajoutez 1 tasse d'arachides pralinées, pilées.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

(Méthode pour la sorbetière)

2 carrés chocolat non sucré	1 tasse eau froide
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré	2 tasses crème de table ou Lait Evaporé St. Charles Borden

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et brassez au-dessus de l'eau bouillante cinq minutes, jusqu'à épaississement. Ajoutez graduellement l'eau et la crème de table ou le Lait Evaporé. Mêlez bien. Refroidissez et passez à la sorbetière de deux pintes. Enlevez le batteur. Entourez de glace et de sel durant une heure ou plus. Recette pour 1¼ pinte.

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

(Méthode pour la sorbetière)

1 pinte fraises mûres, écrasées	1 tasse crème de table ou Lait Evaporé St. Charles Borden
Sucre au goût	
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré	1 tasse eau froide

Ajoutez le sucre aux fraises écrasées et laissez reposer quelques minutes pour dissoudre le sucre. Amalgamez intimement le Lait Eagle Condensé-Sucré, la crème de table ou le Lait Evaporé et l'eau froide. Ajoutez les fraises. Passez à la sorbetière de deux pintes. Enlevez le batteur. Entourez de sel et de glace durant 1 heure ou plus. Recette pour 1½ pinte.

CRÈME GLACÉE AUX PÊCHES

Procédez comme pour la Crème Glacée aux Fraises. Remplacez les fraises, mûres et écrasées, par deux tasses de pulpe de pêches et une cuil. à soupe de jus de citron.

SORBET AUX FRAMBOISES

(Méthode pour la sorbetière)

3 tasses framboises fraîches ou 2 tasses framboises écrasées ou en conserve	½ cuil. à thé zeste de citron râpé ou quelques gouttes essence de citron
1 tasse eau	1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à soupe jus de citron	

Passez au tamis les framboises fraîches, ou les framboises en pulpe ou en conserve. Ajoutez, en remuant, l'eau, le jus de citron et le zeste de citron râpé, ou l'essence de citron. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et amalgamez bien. Passez à la sorbetière de 2 pintes. Enlevez le batteur. Entourez de sel et de glace durant une heure ou plus. Recette pour 1 pinte.



Crème glacée à la vanille, préparée pour une réception.

La Meilleure CRÈME GLACÉE qui soit Jamais Passée par le RÉFRIGÉRATEUR AUTOMATIQUE!

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

(Méthode pour le réfrigérateur automatique)

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse eau
1½ cuil. à thé vanille
1 tasse crème à fouetter

Amalgamez parfaitement le Lait Eagle Condensé-Sucré, l'eau et la vanille. Refroidissez. Battez la crème jusqu'à consistance d'une cossetarde* et incorporez-la au mélange refroidi. Versez dans le moule et mettez dans la case à congeler. Quand le mélange est à moitié congelé, retirez-le du réfrigérateur. Raclez les côtés et le fond du moule. Battez en démêlé lisse, mais non fondu. Egalisez et remettez dans la case à congeler jusqu'à ce que la crème glacée soit à point pour être servie. Recette pour 6 convives.

** Remarquez bien que vous ne devez pas battre la crème jusqu'à consistance ferme, mais simplement mousseuse et légère.*

SEULEMENT 3 INGRÉDIENTS!

1 SEULE TASSE DE CRÈME!

PAS DE CUISSON!

1 SEUL BATTAGE!

CEPENDANT LE MÉLANGE N'A PAS DE GLAÇONS!

IL EST LISSE ET CRÉMEUX!

AVEC 1 BOÎTE DE LAIT EAGLE, ON PRÉPARE 2 CRÈMES GLACÉES!





CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

(Méthode pour le réfrigérateur automatique)

1 carré chocolat non sucré	⅔ tasse eau
⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré	½ cuil. à thé vanille
	½ tasse crème à fouetter

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et brassez au-dessus de l'eau bouillante, durant 5 minutes, jusqu'à épaississement. Ajoutez l'eau et mêlez bien. Refroidissez complètement. Ajoutez la vanille. Fouettez la crème à la consistance d'une cossetarde et incorporez-la au démêlé froid. Versez dans le moule et mettez dans la case à congeler. Quand le mélange est à moitié congelé, retirez-le du réfrigérateur. Raclez les côtés et le fond du moule. Battez en démêlé lisse, mais non fondu. Egalisez, remettez dans la case à congeler jusqu'à ce que la crème soit à point pour être servie. Recette pour 6 convives.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT ET AU SHERRY

(Méthode pour le réfrigérateur automatique)

Procédez comme pour la Crème Glacée au Chocolat, mais omettez la vanille. Quand le mélange est refroidi, incorporez 3 cuillerées à soupe de vin de Xérès (Sherry) ou d'extrait de Sherry, ¼ tasse cerises candies et ¼ tasse ananas candi, hachés fin, avant d'ajouter la crème. Congelez comme il est dit pour la Crème Glacée au Chocolat.

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES FRAÎCHES

(Méthode pour le réfrigérateur automatique)

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré	1 tasse fraises
½ tasse eau	¼ tasse sucre à glacer
	1 tasse crème à fouetter

Diluez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau. Ajoutez les fraises préalablement écrasées et sucrées avec le sucre à glacer. (En moyenne, les fraises exigent environ ¼ tasse de sucre.) Refroidissez. Fouettez la crème à la consistance d'une cossetarde et incorporez au mélange refroidi. Versez dans le moule et mettez dans la case à congeler. Quand le mélange est à moitié congelé, retirez du réfrigérateur. Raclez les côtés et le fond du moule. Battez en démêlé lisse, mais non fondu. Egalisez et remettez dans la case à congeler jusqu'à ce que la crème glacée soit à point pour être servie. Recette pour 6 convives.

CRÈME GLACÉE AUX PÊCHES

On procède comme pour la Crème Glacée aux Fraises, mais on remplace les fraises par une tasse de pêches mûres, en pulpe.

SORBET À L'ANANAS

(Méthode pour le réfrigérateur automatique)

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré	½ tasse jus d'ananas
2 cuil. à soupe jus de citron	1 tasse ananas râpé
2 cuil. à soupe beurre fondu	2 blancs d'oeufs

Amalgamez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, le jus de citron, le beurre fondu et le jus d'ananas. Ajoutez l'ananas râpé; refroidissez. Incorporez au démêlé refroidi les blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans le moule et mettez dans la case à congeler. Quand le mélange est à moitié congelé, retirez du réfrigérateur. Raclez les côtés et le fond du moule. Battez en démêlé lisse, mais non fondu. Egalisez et remettez dans la case à congeler jusqu'à ce que le sorbet soit à point pour être servi. Recette pour 6 convives.

SORBET AUX PETITS FRUITS FRAIS

(Méthode pour le réfrigérateur automatique)

Procédez comme pour le Sorbet à l'Ananas, mais n'employez que ½ tasse d'eau au lieu du jus d'ananas et 1 tasse de framboises ou de fraises écrasées, tamisées, au lieu de l'ananas râpé.

REMARQUE: On peut, à volonté, ajouter les jaunes d'oeufs à ces sorbets, pour les rendre plus nourrissants. On peut ajouter les jaunes au beurre fondu aussi bien que les blancs.

★ Friandises "Cinq Étoiles" pour Vos Réceptions . .



Quand Votre Mari Vous Amène Un Ami à Dîner, terminez le repas par une tarte au citron: votre mari et son copain n'en ont jamais goûté d'aussi savoureuse! Garniture parfaite, acide et crémeuse à souhait, qui n'a pas même demandé de cuisson. (Voir ce prodige, page 30). Et—*P.S.*—puisque cette recette est toujours réussie, vous ne courez aucun risque de perdre vos ingrédients. C'est véritablement une économie.

Essayez Cette Mayonnaise Pour Votre Prochain Souper Au Buffet—et vous verrez si les hommes y reviendront! Elle possède une saveur "à elle". Et combien sa préparation est facile! Pas de cuisson. Pas d'amalgame à la goutte. (Voir Mayonnaise Économique, page 5). Et—*P.S.*—imaginez qu'elle est sans huile et sans oeuf. Cependant la Mayonnaise Économique ne laisse rien à désirer!



Comment Cuisiner et Tenir Compagnie à ses Invités? Voici une glace dont la cuisson n'exige que 5 minutes. Pourtant on ne la manque jamais. Elle n'est ni liquide, ni granuleuse. (Voir Glace au Chocolat, page 26). Et *P.S.*—que dites-vous de cette économie? Tout ce que cette préparation exige, c'est une boîte de Lait Eagle et 2 carrés de chocolat—et cela suffit pour glacer magnifiquement 24 petits fours!

ns . . . et dans Chacune un Secret d'Économie!



Sans Doute, Ils Sont Venus Pour Dîner "À La Fortune Du Pot," mais ils ne s'attendent pas moins à quelque régal. Et vous ne serez pas en peine pour les recevoir. Faites bouillir quelques boites de Lait Eagle (scellées, remarquez bien! Voir page 10) et ouvrez-les au besoin. Vous y trouverez, moulé, un superbe Pouding au Chocolat. Alors! tranchez, garnissez et servez comme si rien n'était. Et —*P.S.*—ce mets savoureux se compose uniquement de Lait Eagle: il ne coûte presque rien.

Et Voici Pour Réconforter Une Hôtesse!

Pour un thé et en toute circonstance, on sert de succulents et croustillants petits fours au coco (voir Macarons au Coco, page 23) qu'un enfant pourrait réussir. Et—*P.S.*—composés de deux ingrédients, ils sont aussi économiques que savoureux!

Secrets de BREUVAGES—pour le bol fumant ou le verre glacé



Amateurs de café, essayez-le!

Essayez une tasse de café avec du Lait Eagle. Vous verserez du Lait Eagle à votre goût, en remuant, et vous verrez votre café noir prendre une teinte brun doré et devenir riche et crémeux. Goûtez-le et dites si ce café ne mérite pas d'être louangé! Rien d'étonnant que les buveurs de café de toute l'Amérique prennent, au déjeuner, du café préparé de cette façon! *Or, le Lait Eagle ne coûte que la moitié du prix de la crème et du sucre séparés!* Rappelez-vous, qu'en allant camper, vous ne serez pas privé de *cette* tasse de café fumant et savoureux. Emportez du Lait Eagle. Le Lait Eagle se conserve sans réfrigération, dans sa boîte scellée. Il se conserve bien aussi dans la boîte ouverte . . . pourvu qu'on ne l'en retire pas.

Buveurs de thé — écoutez-vous?

Essayez, dans votre thé, le Lait Eagle—et ditez-nous si sa crème et son sucre n'enrichissent pas savoureusement votre thé! Il s'y mêle si bien qu'il fait désirer une seconde tasse!

CHOCOLAT CHAUD

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
8 tasses eau bouillante
Quelques grains de sel

Mettez fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et graduellement l'eau bouillante. Ajoutez quelques grains de sel. Recette pour neuf convives.

CHOCOLAT GLACÉ

Procédez comme pour le Chocolat Chaud, mais n'employez que 6 tasses d'eau bouillante. Refroidissez et versez sur de la glace pilée. Recette pour 9 convives.

Conseils pour la préparation de Boissons "Réconfortantes" et délicieuses

Souvenez-vous que le Lait Eagle Condensé-Sucré est lui-même du lait. Oui, mais du lait doublement riche, amalgamé à du sucre pur. C'est pour cette raison qu'il constitue la meilleure base de toute boisson nourrissante lactée.

Pour cet usage, ayez toujours sous la main du Lait Eagle. Il se conserve indéfiniment dans la boîte scellée, sans réfrigération, et plusieurs jours dans la boîte ouverte.

Réconfort au Lait Eagle

Diluez 2 cuillerées à soupe de Lait Eagle Condensé Sucré dans ⅔ tasse d'eau. C'est exquis!

Breuvage Malté au Lait Eagle

Au mélange ci-dessus, ajoutez 2 cuillerées à thé de Lait Malté Borden à Saveur Naturelle ou de Lait Malté Thompson au Chocolat.

Lait de Poule Eagle

Au Réconfort au Lait Eagle, ajoutez un oeuf bien battu, quelques grains de sel, et saupoudrez le dessus de muscade.

Pour Préparer le Cacao dans la tasse!

1. Mêlez bien dans la tasse 2½ cuillerées à soupe de Lait Eagle Condensé-Sucré, 1½ cuillerée à thé de cacao et quelques grains de sel.
2. Remplissez la tasse d'eau bouillante et brassez bien.
3. Résultat: un cacao délicieux, sur lequel ne se forme jamais de peau. Pas de surveillance pendant que le lait chauffe. Pas de casserole à laver! Cependant ce cacao est merveilleusement lisse et riche. Vous vous en régalerez!



La préparation de ces splendides GÂTEAUX et PETITS FOURS . . . n'exige aucune expérience

GÂTEAU AU FROMAGE TROMPEUR

4 oeufs
1 1/2 cuil. à thé fécule de maïs (corn starch)
1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
3 cuil. à soupe jus de citron
6 biscottes zwieback

Battez les jaunes d'oeufs. Ajoutez la fécule, le Lait Eagle Condensé-Sucré et le jus de citron, dans l'ordre indiqué, battant vigoureusement le démêlé entre chaque addition. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Râpez les biscottes. Saupoudrez un moule beurré avec la moitié des miettes de biscottes. Versez-y le démêlé et saupoudrez avec le reste des miettes. Cuisson, environ 30 minutes, à four modéré (350° F.).

GÂTEAU ÉCONOMIQUE

2 tasses farine
2 cuil. à thé poudre à pâte
1/2 cuil. à thé soude à pâte
1/4 cuil. à thé sel
1/2 tasse cacao
1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1/2 tasse graisse
2/3 tasse eau
1 cuil. à thé vanille

Tamisez et mesurez la farine, ajoutez la poudre à pâte, la soude, le sel et le cacao et tamisez de nouveau. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, la graisse fondue, l'eau et la vanille. Battez en mélange homogène. Versez dans un moule carré, beurré (9 pouces) ou dans deux moules à gâteau étagé (8 pouces). Faites cuire à four modéré (375° F.), 35 minutes.

PETITS FOURS AFFRIOLANTS

2 oeufs, séparés
2/3 tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
3/4 tasse farine
3 cuil. à thé poudre à pâte
1/2 cuil. à thé essence de citron

Battez les jaunes d'oeufs au fouet à oeufs rotatif, ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et continuez de battre pour bien amalgamer. Tamisez et mesurez la farine, ajoutez la poudre à pâte et tamisez de nouveau. Ajoutez graduellement au premier mélange et brassez en démêlé homogène. Ajoutez l'essence de citron. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans de petits moules en fer-blanc. Faites cuire environ 15 minutes, à four modéré (350° F.). Recette pour 24 Petits Fours.

SUGGESTION ÉCONOMIQUE: Avec une boîte de Lait Eagle, vous pouvez préparer ces Petits Fours et les glacer avec une des glaces suivantes: au Cacao-Moka, au Citron-Coco ou au Beurre. (Voir page 25).

GÂTEAU MAGIQUE AUX FRUITS

1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1 tasse amandes de Grenoble hachées
1/2 livre (3 tasses) coco filamenté
1 livre (2 tasses) dattes sans noyaux

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, les amandes de noix de Grenoble, le coco filamenté et les dattes hachées. Mettez dans un moule à pain, beurré (8 x 5 x 3 pouces). Faites cuire 25 minutes à four modéré (375° F.), ou jusqu'au brun doré. Démoulez et laissez refroidir complètement. Coupez en tranches minces.

GÂTEAU SURPRISE AUX POMMES

—dessert *de luxe*, très facilement préparé!

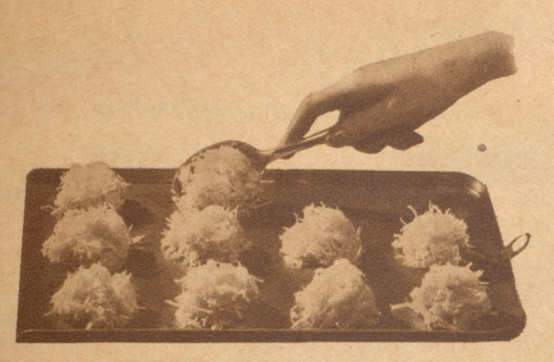
2 cuil. à soupe beurre fondu
1/2 cuil. à thé cannelle
2 tasses biscuits Graham émiettés
3 oeufs, séparés
2 tasses compote de pommes en conserve ou égouttée, tamisée
1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à soupe jus de citron
Zeste râpé d'un citron

Ajoutez le beurre et la cannelle aux miettes de biscuits Graham. Foncez d'une couche épaisse de ces miettes un moule à ressort ou un moule à gâteau profond de 10 pouces. Battez bien les jaunes d'oeufs. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, le jus et le zeste de citron et la compote de pommes. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans le moule. Couvrez avec le reste des miettes de biscuits. Faites cuire environ 50 minutes, à four modéré (350° F.). Servez chaud ou froid.

REMARQUE: Si vous servez froid, laissez le gâteau se refroidir lentement dans le four.




FLOCONS DE MAÏS ET
DATTES, BISCUITS GRAHAM ET LAIT EAGLE
NOIX DE COCO ET LAIT EAGLE
EAGLE
RAISINS ET
MAGIQUE!
PETITS FOURS PRODIGIEUX!
Amalgamez du Lait Eagle, de la noix de coco ou des miettes de biscuits, ou ce que vous avez sous la main. Jetez par cuillerées sur une tôle beurrée. Mettez au four!



MACARONS AU COCO

½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2 tasses coco filamenté
1 cuil. à thé vanille (au goût)

Mêlez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le coco filamenté. Ajoutez la vanille, au goût. Jetez par cuillerées sur une tôle beurrée, espacez d'un pouce. Faites cuire à four modéré (350° F.), 10 minutes ou jusqu'au brun doré. Enlevez promptement de la tôle. Recette pour 24 Macarons.

MACARONS COCO ET FRUITS

Procédez comme pour les Macarons au Coco, mais remplacez 1 tasse de coco filamenté par 1 tasse de dattes, pruneaux ou abricots secs, hachés fin.

CROQUETS AUX DATTES

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
3 tasses miettes de biscuits Graham
½ livre (1 tasse) dattes sans noyaux
1 cuil. à thé cannelle

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, les miettes de biscuits Graham, les dattes hachées et la cannelle. Jetez par cuillerées sur une tôle beurrée. Faites cuire à four modéré (375° F.), 15 minutes ou jusqu'au brun doré. Enlevez promptement de la tôle. Recette pour 36 Croquets.

PETITS FOURS DE CINQ FAÇONS

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse beurre d'arachides

Et l'un des cinq ingrédients suivants, au choix:

(1) 2 tasses de raisins
(2) 2 tasses flocons de maïs
(3) 3 tasses coco
(4) 2 tasses flocons de son
(5) 1 tasse amandes hachées

Mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré, le beurre d'arachides et l'un des 5 ingrédients ci-dessus. Jetez par cuillerées sur une tôle beurrée. Faites cuire à four modéré (375° F.), 15 minutes ou jusqu'au brun doré. Enlevez promptement de la tôle. Recette pour environ 30 Petits Fours.



La fillette qui s'amuse encore avec une cuisine-jouet peut préparer des Petits Fours au Lait Eagle. Ces recettes *magiques* sont étonnamment faciles! Et assurément, il ne se peut de petits fours plus salutaires aux enfants.



Vingt minutes avant l'arrivée de son invitée, cette hôtesse a constaté que les gâteaux au thé étaient épuisés. Alors, qu'a-t-elle fait? Elle a tout simplement changé du pain en gâteau! Croyez-le bien! (Voir la recette, page suivante.) Si vous doutez d'en pouvoir faire autant, essayez cette recette!



Voici une bonne idée, soit pour un cadeau, soit pour un bazar, soit pour faire de l'argent de poche: préparez une ou plusieurs sortes de Petits Fours Magiques au Lait Eagle· emballez-les joliment et vous verrez s'ils seront appréciés!

CROQUETS CHOCOLAT ET COCO

1 carré chocolat non sucré
⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ livre (1½ tasse) coco filamenté

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le coco filamenté. Mêlez bien. Jetez par cuillerées dans une lèchefrite beurrée. Cuisson 15 minutes, à four modéré (350° F.). Recette pour deux douzaines.

BOUCHÉES AU GRUAU ET AUX FRUITS

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse mélasse
2 tasses gruau d'avoine roulé
½ tasse amandes hachées
½ tasse raisins sans pépins

Dans un bain-marie, amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré, la mélasse et le gruau. Faites cuire au-dessus de l'eau bouillante, durant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Brassez fréquemment. Laissez tiédir. Ajoutez les amandes et les raisins. Mêlez bien. Jetez par cuillerées sur une tôle beurrée. Faites cuire à four modéré (350° F.), 15 minutes, ou jusqu'au brun doré. Enlevez promptement de la tôle. Recette pour 36 Bouchées.

MASSEPAINS AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
4 tasses flocons de maïs

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et brassez au-dessus de l'eau bouillante durant 5 minutes, ou jusqu'à épaississement. Retirez du feu. Laissez tiédir. Ajouter les flocons de maïs et mêlez bien. Jetez le mélange par cuillerées, sur une tôle beurrée. Faites cuire à four modéré (375° F.), 10 minutes ou jusqu'au brun doré. Enlevez promptement de la tôle. Recette pour environ 30 Massepains.

PETITS FOURS BONNE FEMME

½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse beurre fondu ou autre corps gras
1 cuil. à soupe eau
1 oeuf bien battu
2 tasses farine
2 cuil. à thé poudre à pâte
¼ cuil. à thé sel

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré, le beurre fondu, l'eau et l'oeuf bien battu. Tamisez et mesurez la farine; ajoutez la poudre à pâte, le sel et tamisez de nouveau. Ajoutez graduellement les ingrédients secs au premier mélange pour faire une pâte ferme. Abaissez à ⅛ pouce sur le pétrin légèrement fariné. Détaillez à l'emporte-pièce à petits fours, fariné. Saupoudrez de sucre, de coco ou de raisins de Corinthe. Rangez sur une tôle beurrée. Faites cuire à four vif (400° F.), 10 minutes, ou jusqu'au brun doré. Recette pour environ 30 Petits Fours.

BISCUITS À LA MÉLASSE

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse mélasse
2 tasses miettes de biscuits Graham
1 tasse amandes hachées

Dans une forte casserole, mêlez le Lait Eagle Condensé-Sucré et la mélasse. Faites cuire à feu doux durant 5 minutes, ou jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Retirez du feu. Ajoutez les miettes de biscuits Graham et les amandes hachées. Mêlez bien. Étendez le mélange dans une lèchefrite (8 x 12 pouces), foncée de papier ciré. Faites cuire à four modéré (350° F.), durant 15 minutes, ou jusqu'au brun doré. Videz la lèchefrite en la retournant et enlevez promptement le papier ciré. Détaillez en carrés de 2 pouces. Recette pour 24 carrés.



Changez du Pain en Gâteau

FILETS AU COCO

Tranchez à ¾ pouce d'épaisseur du pain blanc, vieux d'un jour. Enlevez-en la croûte. Détaillez en langues ¾ pouce par 2 pouces de longueur.
Étendez en couche épaisse sur toutes les faces de ces langues, du Lait Eagle Condensé-Sucré. Roulez-les dans le coco râpé fin. Faites brunir à flamme douce, ou sur braises, avec une fourchette. Ils auront le goût d'un Gâteau des Anges glacé au coco.

Ces GLACES vous feront ouvrir les yeux!

GARNITURE DE CRÈME ET DE FRUITS

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse jus de citron
1 tasse fruits*

Mêlez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le jus de citron; brassez jusqu'à épaississement. Incorporez les fruits.* S'emploie comme garniture pour les gâteaux étagés ou pour les tartes Washington. On saupoudre de sucre à glacer le dessus du gâteau. Suffit à garnir 3 gâteaux étagés (9 pouces).

*Utilisez l'un de ces fruits:

1 tasse framboises fraîches
1 tasse fraises fraîches, tranchées
1 tasse pêches fraîches, écrasées, égouttées
1 tasse ananas râpé, égoutté
1 tasse abricots cuits, tamisés et égouttés

GARNITURE À LA CRÈME D'ÉRABLE

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse sirop d'érable
Quelques grains de sel

Mettez dans une lourde casserole le Lait Eagle Condensé-Sucré et le sirop d'érable. Portez à ébullition et continuez de faire bouillir 8 minutes, en remuant constamment. Laissez tiédir. Étendez entre les étages d'un gâteau de Savoie ou d'éponge, froids. Saupoudrez de sucre à glacer le dessus du gâteau. Suffit à garnir 2 gâteaux étagés (9 pouces).

GLACE AU BEURRE D'ARACHIDES

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à soupe beurre d'arachides

Mettez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le beurre d'arachides dans un bain-marie. Faites cuire 5 minutes au-dessus de l'eau bouillante, en remuant, jusqu'à épaississement et parfait amalgame. Laissez tiédir. Étendez sur un gâteau froid. Suffit à glacer généreusement le dessus et les côtés de 2 gâteaux étagés (9 pouces), ou le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 24 Petits Fours.

GLACE CACAO ET MOKA

¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
1½ Cuil. à soupe café noir, fort
1 cuil. à thé vanille
2¼ tasses sucre à glacer
2 cuil. à thé cacao

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré, le café noir, fort, et la vanille. Ajoutez le sucre à glacer et le cacao préalablement tamisés ensemble. Mêlez bien. Étendez sur le gâteau froid. Suffit à glacer le dessus de 2 étages de gâteau (9 pouces), ou le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 18 Petits Fours.



GLACE AU BEURRE

2 cuil. à soupe beurre
¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
1½ tasse sucre à glacer
½ cuil. à thé vanille

Mettez en crème homogène le beurre et le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez graduellement le sucre à glacer tamisé et battez jusqu'à ce que la glace soit lisse, crémeuse et peu colorée. D'autres essences que la vanille peuvent être utilisées. On peut colorer cette glace de toute couleur en ajoutant un rien de colorant pour aliments. Les nuances pâles sont les plus attrayantes. Étendez sur le gâteau froid. Suffit à glacer 2 étages de gâteau (9 pouces), ou le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 18 Petits Fours.

GLACE CITRON ET COCO

2 tasses sucre à glacer
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à soupe jus de citron
1 cuil. à thé zeste de citron râpé
1 tasse coco filamenté
Couleur végétale jaune, au goût

Tamisez le sucre à glacer dans le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez le jus et le zeste râpé du citron. Battez en démêlé lisse et crémeux. Teintez en jaune pâle avec la couleur végétale (au goût). Étendez sur le gâteau froid. Parsemez le dessus de coco filamenté. Suffit à glacer le dessus de 2 étages de gâteau (9 pouces), ou le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 18 Petits Fours.


MAGIQUE!
Glace au Chocolat en 5 Minutes
Jamais trop liquide—ni trop claire—ni trop granuleuse!
GLACE AU CHOCOLAT
2 carrés chocolat non sucré
1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1 cuil. à soupe eau
Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, remuez au-dessus de l'eau bouillante 5 minutes, jusqu'à épaississement. Ajoutez l'eau. Laissez tiédir. Étendez sur le gâteau froid. Suffit à glacer le dessus et les côtés de 2 étages de gâteau (9 pouces), ou généreusement le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 24 Petits Fours.



Seulement 2 ingrédients! Seulement 5 minutes de cuisson! Et CETTE glace est toujours réussie! *Toujours* parfaite!

. . . .

Pour varier délicieusement la *Glace au Chocolat*, essayez:

GLACE MOKA ET PACANES

Procédez comme pour la Glace au Chocolat (voir recette, page 26), mais remplacez l'eau par du café chaud et ajoutez ½ tasse d'amandes de pacanes hachées. On peut garnir le dessus, au goût, avec des amandes de pacanes additionnelles.

GLACE CHOCOLAT ET GUIMAUVES

Procédez comme pour la Glace au Chocolat (voir recette, page 26), ajoutez 8 guimauves coupées en quartiers. Supprimez l'eau. Remuez jusqu'à ce que les guimauves commencent à s'amalgamer, mais sans se dissoudre complètement.

GLACE CHOCOLAT ET CARAMEL

1 carré chocolat non sucré
1 boîte Lait Eagle Condensé-Sucré (caramélisé)

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, caramélisé (voir méthode pour caraméliser, page 10) et remuez 5 minutes au-dessus de l'eau bouillante, jusqu'à épaississement. Laissez tiédir. Étendez sur le gâteau froid. Suffit à glacer le dessus et les côtés de 2 étages de gâteau (9 pouces), ou copieusement le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 24 Petits Fours.

GLACE FUDGE AU FOUR

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1 cuil. à soupe eau
1 tasse coco filamenté

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré; remuez au-dessus de l'eau bouillante, 5 minutes, jusqu'à épaississement. Ajoutez l'eau. Incorporez la moitié du coco. Étendez sur le gâteau cuit au four. Parsemez le dessus avec le reste du coco. Mettez à four vif (450° F.), 10 minutes, ou jusqu'à brunir le coco. Suffit à glacer généreusement le dessus et les côtés d'un gâteau en forme de pain, ou environ 24 Petits Fours.



Ces expertes en science domestique enseignent avec fierté à leurs élèves la recette de la Glace au Chocolat 5-minutes. Considérant les difficultés qu'éprouvent *ordinairement* les commençantes à préparer les glaces, les professeurs et leurs élèves apprécient cette innovation toujours réussie!



Suzon est une jeune femme habile. Elle connaît le faible des hommes pour les gâteaux au chocolat. Et quand il lui dit: "Tu es un brin de cuisinière. Ma mère n'aurait pas fait une glace meilleure!", Suzon rougit modestement et ne répond pas. Pourquoi révèlerait-elle le secret de sa recette magique, à savoir que, la moins entendue en cuisine peut réussir une glace superbe! Toute vérité n'est pas bonne à dire!



Pour la première fois dans sa vie, Mireille gagne un prix de cuisine. Elle remporte le premier prix pour un gâteau au chocolat! "J'ai réussi, par hasard, à faire un gâteau étagé très léger; mais je crois que c'est ma Glace au Chocolat qui m'a valu le prix." Mireille ajoutait par la suite: "La Glace au Chocolat 5-minutes n'est jamais manquée!"

Les Bonnes Tartes Sont-Elles Difficiles à Réussir?

CELLES-CI ne le sont pas!

TARTE CRÈME ET FRUITS

1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1/4 tasse jus de citron
1 tasse fruits*
1/2 tasse crème à fouetter
2 cuil. à soupe sucre à glacer
Croûte de tarte cuite (9 pouces)

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le jus de citron. Brassez jusqu'à épaississement. Incorporez les fruits préparés*. Versez dans la croûte de tarte cuite. Couvrez de crème fouettée, sucrée avec le sucre à glacer. Refroidissez avant de servir.

*On peut employer à volonté les fruits suivants:

(1) 1 tasse framboises fraîches
(2) 1 tasse fraises fraîches
(3) 1 tasse pêches ou abricots, tranchés
(4) 2 bananes moyenne grosseur, en dés

TARTE FRAISES ET FROMAGE

1 1/3 tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1/4 tasse jus de citron
2 oeufs, séparés
1 paquet (3 onces) Fromage à la Crème Borden
1 tasse fraises tranchées
2 cuil. à soupe sucre granulé
Croûte de tarte cuite (9 pouces)

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le jus de citron. Remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez les jaunes d'oeufs battus, le fromage écrasé avec une fourchette et les fraises tranchées. Versez dans la croûte de tarte. Couvrez d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus en neige avec le sucre. Faites cuire à four modéré (350° F.), 10 minutes, ou jusqu'au brun doré. Refroidissez avant de servir.

"Il n'existe qu'un seul LAIT EAGLE"

Lisez ces différentes raisons:

De la femme d'un chimiste en aliments: "Mon mari me dit que les essais dans son laboratoire prouvent que le Lait Eagle contient plus de gras de beurre et moins de sucre que les autres laits condensés. Je n'en suis pas surprise. J'ai toujours constaté que les plats préparés au Lait Eagle sont les plus savoureux."

De la femme d'un médecin: "Chez moi, nous veillons avec grand soin à la *pureté* des aliments. Et pour cette raison, nous achetons de préférence le Lait Eagle. Nous savons que, depuis de longues années, le Lait Eagle est en usage pour l'alimentation infantile. Sa pureté ne fait pas de doute."

D'un professeur d'économie domestique: "La raison pour laquelle je préfère le Lait Eagle à tous les autres laits condensés, c'est que sa qualité ne varie jamais. Je l'ai appris dans mes démonstrations à mes élèves. Je suis toujours assurée d'un bon résultat. Et j'aime la riche saveur crémeuse qu'il donne à tous les mets."

D'une ménagère avertie: "Considérant que beaucoup de recettes magiques au Lait Eagle exigent 1 1/3 tasse (1 boîte) de Lait Eagle, je n'emploie que cette marque. Dans les autres marques, la boîte ne contient pas 1 1/3 tasse; par conséquent je ne risque pas de manquer mes recettes en employant une quantité moindre."

TARTE À LA CITROUILLE

1 tasse citrouille cuite à la vapeur, égouttée
½ cuil. à thé sel
1 cuil. à thé gingembre
½ cuil. à thé clou de girofle
2 cuil. à thé cannelle
3 oeufs
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1 tasse eau
Croûte de tarte non cuite (9 pouces)

Mêlez bien la citrouille cuite à la vapeur, égouttée et écrasée, le sel, le gingembre, le clou, la cannelle, les oeufs, le Lait Eagle Condensé-Sucré et l'eau. Versez dans la croûte de tarte non cuite. Faites cuire à four vif (450° F.), 10 minutes, puis abaissez la température à la chaleur modérée (350° F.), ou jusqu'à ce que la garniture soit prise.

TARTE À LA COSSETARDE

¾ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
2¼ tasses eau chaude
Muscade
3 oeufs
⅓ cuil. à thé sel
Croûte de tarte non cuite (9 pces.)

Diluez le Lait Eagle Condensé-Sucré avec l'eau chaude et versez graduellement sur les oeufs bien battus. Ajoutez le sel. Versez le mélange dans une croûte de tarte non cuite. Saupoudrez de muscade. Faites cuire 45 minutes à four doux (300° F.), ou jusqu'à ce que la cossetarde soit prise et la croûte cuite. La cossetarde à point n'adhère plus à une lame de couteau.

TARTE BANANES ET CARAMEL

½ boîte Lait Eagle Condensé-Sucré (caramélisé)
2 cuil. à soupe eau chaude
3 grosses bananes
1 tasse crème à fouetter
Croûte de tarte cuite (8 pouces)

Diluez le Lait Eagle Condensé Sucré, caramélisé, (voir la méthode pour caraméliser, page 10) avec l'eau chaude, et battez en démêlé lisse. Laissez tiédir. Versez dans la croûte de tarte cuite. Une heure avant de servir, couvrez le dessus du caramel de bananes tranchées et garnissez de crème fouettée. Refroidissez.

TARTE AU CHOCOLAT ÉPONGE

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse eau
Quelques grains de sel
2 oeufs, séparés
½ cuil. à thé vanille
Croûte de tarte cuite (9 pouces)

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et remuez au-dessus de l'eau bouillante, durant 5 minutes, jusqu'à épaississement. Ajoutez l'eau, le sel et les jaunes d'oeufs légèrement battus. Brassez jusqu'à parfait amalgame. Retirez du feu. Laissez tiédir. Incorporez légèrement les blancs d'oeufs battus en neige au démêlé de chocolat. Ajoutez la vanille. Versez dans la croûte de tarte cuite. Faites cuire à four modéré (350° F.), 25 minutes. Servez froid ou chaud. Garnissez de crème fouettée, au goût.

TARTE À L'ÉRABLE

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
⅔ tasse sirop d'érable
½ tasse amandes de pacanes
Quelques grains de sel
½ tasse crème à fouetter, ou 2 blancs d'oeufs
2 cuil. à soupe sucre granulé
Croûte de tarte cuite (9 pouces)

Dans une forte casserole, mêlez bien le Lait Eagle Condensé-Sucré et le sirop d'érable. Portez à ébullition sur feu doux et faites bouillir 4 minutes, en remuant constamment, ou jusqu'à épaississement. Laissez tiédir. Hachez les amandes de pacanes et ajoutez-en une partie au mélange; réservez le reste pour le dessus. Ajoutez le sel. Versez dans la croûte de tarte cuite. Couvrez de crème fouettée, ou d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus en neige et sucrés. Parsemez le dessus avec le reste des amandes de pacanes hachées. Si vous garnissez d'une meringue, faites cuire à four modéré (350° F.), 10 minutes ou jusqu'au brun doré. Refroidissez avant de servir.

TARTE CARAMEL ET PACANES

Procédez comme pour la Tarte Bananes et Caramel, (voir la recette, sur cette page) mais amalgamez 1 boîte de Lait Eagle Condensé-Sucré, caramélisé, (voir la méthode pour caraméliser, page 10) avec ¼ tasse de café chaud à la place de l'eau, pour la garniture. Couvrez d'une tasse d'amandes de pacanes pilées à la place des bananes. Garnissez de crème fouettée. Refroidissez avant de servir.

La tarte "cinq étoiles", préférée des hommes!



TARTE AU CHOCOLAT

(Cette garniture n'exige que 5 minutes de cuisson. Cependant elle n'est jamais ni trop épaisse, ni trop claire—Elle est *toujours* réussie!)

2 carrés de chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse eau
Croûte de tarte cuite (8 pouces)

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et remuez au-dessus de l'eau bouillante durant 5 minutes, jusqu'à épaississement. Ajoutez l'eau et brassez jusqu'à parfait amalgame. Versez dans la croûte de tarte cuite. Garnissez de crème fouettée, au goût. Refroidissez.



Parfaite Garniture de Tarte au Citron, à froid!

TARTE MAGIQUE AU CITRON, MERINGUÉE

- 1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
- ½ tasse jus de citron
- Zeste râpé d'un citron, ou ¼ cuil. à thé essence de citron
- 2 oeufs, séparés
- 2 cuil. à soupe sucre granulé
- Croûte de tarte cuite (8 pouces)

Amalgamez le Lait Eagle Condensé-Sucré, le jus et le zeste râpé d'un citron, ou l'essence de citron, et les jaunes d'oeufs. Versez dans la croûte de tarte. Garnissez d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus en neige et sucrés. Faites cuire à four modéré (350° F.), 10 minutes, ou jusqu'au brun doré. Refroidissez avant de servir.



Vous pouvez faire cette tarte, même si vous ne savez pas préparer une croûte de tarte! Voici deux croûtes de tarte, à froid, si faciles qu'un enfant peut les réussir!

CROÛTES DE TARTES AUX MIETTES

(À froid)

Croûte de Tarte aux Gaufres Vanillées

Roulez ce qu'il faut de gaufres à la vanille pour former ¾ tasse de miettes. Coupez en deux des gaufres à la vanille, ce qu'il en faut pour garnir sur le champ le tour du moule à tarte. Foncez le moule avec les miettes et remplissez-en les interstices entre les gaufres. Versez-y la garniture comme à l'ordinaire.

Croûte de Tarte aux Biscuits Graham

Roulez ce qu'il faut de Biscuits Graham pour former ¾ tasse de miettes. Coupez des Biscuits Graham en quatre et disposez-les sur le champ autour du moule à tarte. Foncez le moule avec les miettes et remplissez les interstices entre les biscuits. Versez-y la garniture comme à l'ordinaire.

À la place de la Meringue, si vous le préférez, vous pouvez substituer de la crème fouettée, comme garniture de tarte au citron. Employez ½ tasse de crème fouettée, sucrée avec 2 cuillerées à soupe de sucre à glacer.

●

Méthodes délicieuses pour varier la Tarte Magique au Citron, Meringuée!

TARTE MAGIQUE AU CITRON ET AU COCO, MERINGUÉE

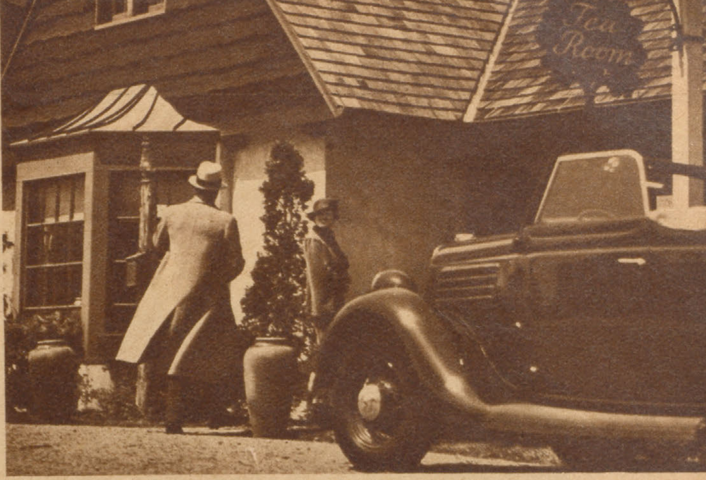
Procédez comme pour la Tarte Magique au Citron Meringuée et ajoutez ½ tasse de coco filamenté à la garniture au citron. Parsemez la meringue de ¼ tasse additionnelle de coco avant de faire brunir au four.

TARTE MAGIQUE CITRON ET GELÉE, MERINGUÉE

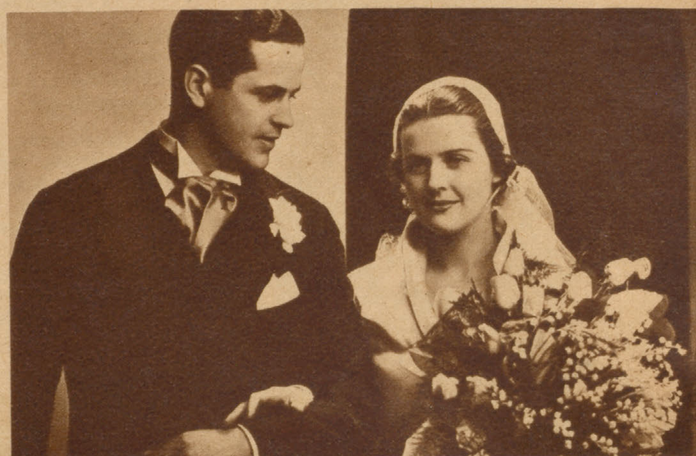
Procédez comme pour la Tarte Magique au Citron, Meringuée. Avant de couvrir de meringue, étendez sur la garniture ⅔ tasse de gelée de gadelles.

TARTE MAGIQUE CITRON ET DATTES, MERINGUÉE

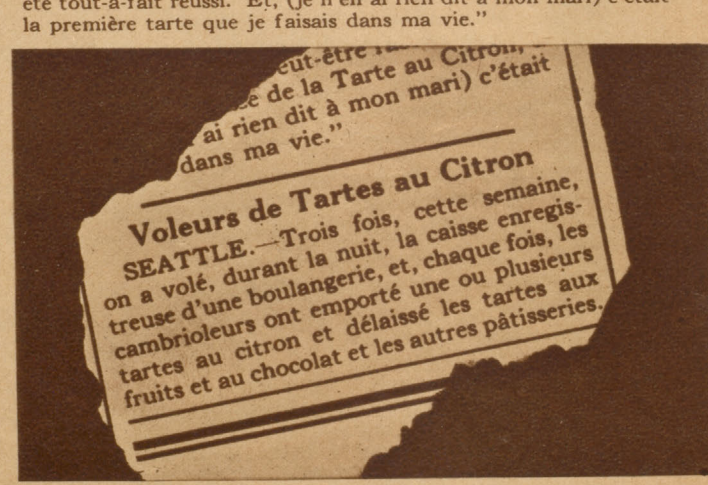
Procédez comme pour la Tarte Magique au Citron, Meringuée. Avant de couvrir de meringue, étendez sur la garniture ¾ tasse de dattes hachées fin.



"Je suis propriétaire d'un salon de thé, nous écrit une ménagère canadienne, et si l'arrivée inopinée de plusieurs convives me surprend dépourvue de dessert, suis-je en peine? Pas du tout. Pendant que les convives dépêchent la première partie du menu, je prépare une Tarte Magique au Citron. Et mes hôtes sont toujours pleinement satisfaits."



"On se demande comment il n'y a pas plus de ménages troublés, dit une nouvelle mariée, par les premiers repas que prépare la jeune femme. Mais je dois avouer, au sujet du premier repas que j'ai servi à mon Jacques, que le bifteck était peut-être raccorni, Mais le dessert, grâce à la recette miraculeuse de la Tarte au Citron, a été tout-à-fait réussi. Et, (je n'en ai rien dit à mon mari) c'était la première tarte que je faisais dans ma vie."



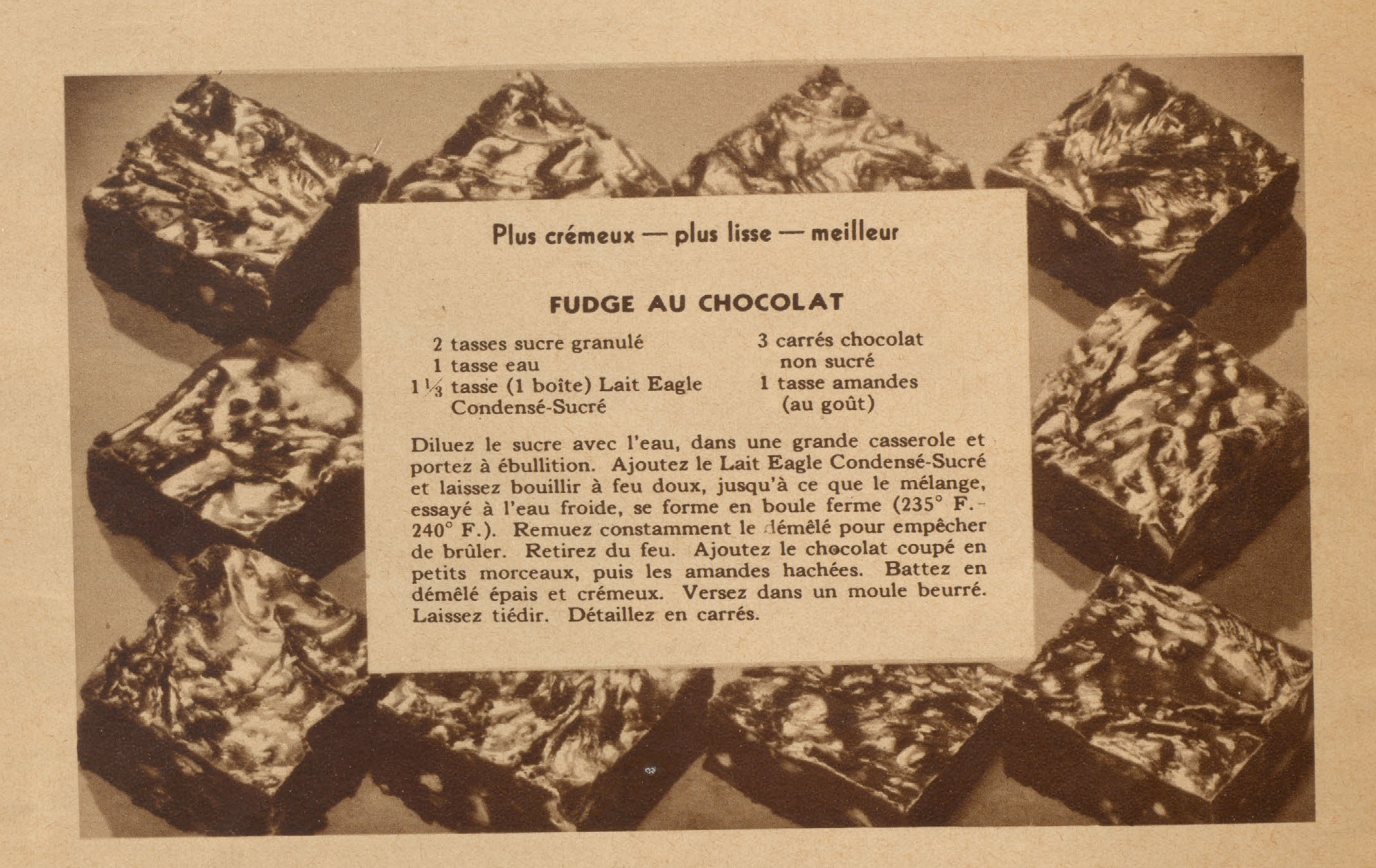
...e de la Tarte au Citron, ... ai rien dit à mon mari) c'était dans ma vie."

Voleurs de Tartes au Citron

SEATTLE.—Trois fois, cette semaine, on a volé, durant la nuit, la caisse enregistreuse d'une boulangerie, et, chaque fois, les cambrioleurs ont emporté une ou plusieurs tartes au citron et délaissé les tartes aux fruits et au chocolat et les autres pâtisseries.

La morale de tout ceci, croyons-nous, c'est que, si vous voulez garder votre mari à la maison (et le protéger), servez-lui souvent de la tarte au citron! Les hommes en sont friands. Et si vous voulez lui servir une tarte au citron toujours réussie, tenez-vous-en à notre recette magique. Elle est à l'épreuve de la faillite. Jamais trop claire—ni trop épaisse. Succulente, lisse et acide à souhait!

Faisons des BONBONS ! Ces recettes portent CHANCE !



Plus crémeux — plus lisse — meilleur

FUDGE AU CHOCOLAT

- 2 tasses sucre granulé
- 1 tasse eau
- 1 ⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
- 3 carrés chocolat non sucré
- 1 tasse amandes (au goût)

Diluez le sucre avec l'eau, dans une grande casserole et portez à ébullition. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et laissez bouillir à feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, se forme en boule ferme (235° F.-240° F.). Remuez constamment le démêlé pour empêcher de brûler. Retirez du feu. Ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux, puis les amandes hachées. Battez en démêlé épais et crémeux. Versez dans un moule beurré. Laissez tiédir. Détaillez en carrés.

FUDGE AU BEURRE D'ARACHIDES

- ⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
- 2 cuil. à soupe beurre d'arachides
- 2 ⅓ tasses sucre à glacer
- 1 cuil. à thé vanille

Mettez au bain-marie le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez le beurre d'arachides et faites cuire 3 minutes au-dessus de l'eau bouillante, ou jusqu'à ce que le mélange soit lié et bien amalgamé. Retirez du feu. Ajoutez la vanille, et, graduellement, le sucre à glacer, tamisé. Faites un démêlé bien homogène. Versez dans un moule beurré. Refroidissez. Quand le fudge est ferme, détaillez en carrés.

FUDGE COCO ET BEURRE D'ARACHIDES

Procédez comme pour le Fudge au Beurre d'Arachides. Diminuez à 1 ⅓ tasse la quantité de sucre à glacer et ajoutez 1 tasse coco filamenté.

FUDGE EN RACCOURCI

- 3 carrés chocolat non sucré
- 1 ⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
- 1 ½ cuil. à soupe beurre
- 1 cuil. à soupe vanille
- 2 tasses (9 onces) sucre à glacer
- ½ tasse arachides hachées
- ½ tasse (¼ livre) dattes sans noyaux, hachées

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et remuez 5 minutes au-dessus de l'eau bouillante, jusqu'à épaississement. Retirez du feu, ajoutez le beurre et la vanille. Tamisez le sucre à glacer (Vous obtiendrez environ 2 ⅓ tasses après le passage au tamis). Travaillez dans le démêlé au chocolat. Incorporez les dattes hachées et les amandes. Versez le mélange dans un moule beurré, en le raclant et égalisez-le. Faites refroidir complètement dans le réfrigérateur. Détaillez en carrés avant de servir.

PENUCHI

2 tasses cassonade brune
½ tasse eau
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse amandes hachées

Mêlez la cassonade et l'eau dans une grande casserole et portez à ébullition. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et faites mijoter sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, forme une boule ferme (230° F.-235° F.). Remuez constamment pour empêcher de brûler. Retirez du feu. Ajoutez les amandes hachées. Battez le démêlé jusqu'à consistance épaisse et crémeuse. Versez dans une lèchefrite beurrée. Refroidissez et détaillez en carrés.

CARAMEL MAGIQUE AU CHOCOLAT

3 carrés chocolat non sucré
½ tasse sirop de maïs
1 cuil. à thé vanille
1⅓ tasse (1 boite) Lait Eagle Condensé-Sucré
Quelques grains de sel
½ tasse amandes hachées, au goût

Faites fondre le chocolat dans une forte casserole, peu profonde. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, le sirop de maïs et le sel. Faites cuire à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le démêlé, essayé à l'eau froide, se forme en boule ferme (environ 20 minutes). Retirez du feu, ajoutez les amandes hachées et la vanille. Versez dans une lèchefrite beurrée. Laissez refroidir, démoulez et détaillez en carrés.

CARAMEL GUIMAUVES AU CHOCOLAT

Procédez comme pour le Caramel Magique au Chocolat, mais ajoutez au mélange de chocolat 8 guimauves hachées fin, tandis que ce mélange est encore chaud, pas assez cependant pour fondre entièrement les guimauves.

CARAMEL À LA VANILLE

1 tasse sucre
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
1 cuil. à soupe beurre
½ cuil. à thé vanille

Mettez le sucre dans une lourde casserole, sur feu doux, et remuez constamment pour empêcher de brûler, jusqu'à ce que le sucre fondu ait la couleur du sirop d'érable. Ajoutez graduellement le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez le beurre. Faites cuire sur feu doux (environ 15 minutes), en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, forme une boule molle (230° F.). Retirez du feu, ajoutez la vanille et versez immédiatement dans un moule beurré (8 x 8 pouces). Quand le caramel est refroidi, démoulez et détaillez en carrés.

CARAMEL AMANDES ET VANILLE

Procédez comme pour le Caramel à la Vanille et ajoutez ½ tasse amandes hachées avec la vanille, après avoir retiré le caramel du feu.

BOULES ABRICOTS ET COCO

1½ tasse abricots secs moulus
1 tasse coco filamenté
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
Sucre à glacer

Passez les abricots dans un hachoir de ménage. Mêlez avec le coco. Humectez avec le Lait Eagle Condensé-Sucré. Jetez par cuillerées dans le sucre à glacer. Formez en boules et laissez raffermir. Recette pour 24 boules.



Fondants facilités! Pas de cuisson. On mêle tout simplement les ingrédients! Pas de mise au repos durant la nuit. On sert immédiatement

FONDANT EAGLE TÔT FAIT

1¼ tasse sucre à glacer, tamisé
¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ cuil. à thé vanille

Amalgamez graduellement, à la fourchette, le sucre à glacer avec le Lait Eagle Condensé-Sucré. Ajoutez la vanille et continuez de remuer, jusqu'à consistance crémeuse et liée.

Variations Du Fondant

Le fondant s'emploie comme garniture, entre deux amandes, ou pour farcir des dattes. On le roule, en petites boules, dans les amandes hachées, le coco filamenté, le chocolat râpé, les fruits candis hachés; ou on l'aromatise au goût et on le forme en pastilles à la crème.

PRALINES ARACHIDES ET CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré
⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse sirop de maïs
1 tasse arachides écalées, rôties

Faites fondre le chocolat dans une lourde casserole. Ajoutez le Lait Eagle Condensé Sucré et le sirop de maïs. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, craque sous le doigt. Ajoutez les arachides. Étendez dans une lèchefrite en couche mince, en pressant avec la main. Quand la praline est refroidie, cassez-la en morceaux.

BOUCHÉES MÉLASSE ET COCO

⅔ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
¼ tasse mélasse
Quelques grains de sel
1 tasse coco filamenté

Faites cuire le Lait Eagle Condensé-Sucré, la mélasse et le sel, dans une forte casserole. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, se forme en boule dure. Ajoutez le coco et brassez pour bien mêler. Jetez par cuillerées dans une lèchefrite beurrée et laissez refroidir. Recette pour 24 Bouchées.

BERLINGOTS MAGIQUES

½ tasse cacao
1½ tasse sucre à glacer
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
1 cuil. à soupe vanille
1¼ tasse sucre à glacer
¼ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse amandes de pistaches ou autres noix

Tamisez ensemble le cacao et 1½ tasse de sucre à glacer. Humectez avec ½ tasse de Lait Eagle Condensé-Sucré et la vanille. Mêlez bien. Abaissez en une couche oblongue ¼ pouce d'épaisseur, sur un pétrin ou sur du papier ciré saupoudrés de sucre à glacer. Amalgamez le reste du sucre à glacer avec le Lait Eagle Condensé-Sucré. Teintez de couleur végétale, au goût. Ajoutez les amandes hachées. Étendez avec une spatule sur la couche foncée; roulez comme un gâteau roulé à la gelée et repliez les bouts pour cacher le fondant. Laissez raffermir au frais. Détaillez en tranches diagonales ½ pouce d'épaisseur. Essuyez le couteau entre chaque tranche, afin de conserver la couleur intacte.

TRUFFES EN CHOCOLAT

½ livre chocolat sucré
½ tasse Lait Eagle Condensé-Sucré

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Retirez du feu et ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré, en remuant constamment. Quand le mélange épaissit, jetez-le par cuillerées sur une tôle beurrée pour le refroidir. On peut garnir chaque truffe d'une moitié d'amande, ou les rouler dans des amandes pilées ou du coco filamenté.



TIRE À LA MÉLASSE

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse mélasse
Quelques grains de sel

Faites cuire ensemble le Lait Eagle Condensé-Sucré, la mélasse et le sel, dans une forte casserole. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, se forme en boule dure. Mettez tiédir dans une lèchefrite beurrée. Étirez jusqu'à consistance ferme. Étendez en un long ruban et détaillez en morceaux.

TIRE AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré
1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse sirop de blé d'Inde

Faites fondre le chocolat dans une forte casserole, peu profonde. Ajoutez le Lait Eagle Condensé-Sucré et le sirop de blé d'Inde. Faites cuire lentement sur feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, se forme en boule dure. Mettez tiédir dans une lèchefrite beurrée. Étirez jusqu'à consistance ferme. Étendez en un long ruban et détaillez en morceaux.

TIRE AU BEURRE D'ARACHIDES

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
2 cuil. à soupe beurre d'arachides
½ tasse sirop de blé d'Inde

Faites cuire ensemble le Lait Eagle Condensé-Sucré, le beurre d'arachides et le sirop de blé d'Inde, dans une forte casserole. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, se forme en boule dure. Mettez tiédir dans une lèchefrite beurrée. Étirez jusqu'à consistance ferme. Étendez en un long ruban et détaillez en morceaux.

TIRE À L'ÉRABLE

1⅓ tasse (1 boîte) Lait Eagle Condensé-Sucré
½ tasse sirop d'érable
Quelques grains de sel

Faites cuire le Lait Eagle Condensé-Sucré et le sirop d'érable, dans une forte casserole. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange, essayé à l'eau froide, se forme en boule dure. Mettez tiédir dans une lèchefrite beurrée. Étirez jusqu'à consistance ferme. Étendez en un long ruban et détaillez en morceaux.